

# PINOT KORS® (UD. 156-537)

VARIETE ROUGE OBTENUE PAR CROISEMENT ENTRE  
PINOT NOIR ET 99-1-48

RED CULTIVAR OBTAINED FROM THE CROSS PINOT NOIR AND 99-1-48

**Caractères ampélographiques :** feuille de taille petite à moyenne, cunéiforme à 5 lobes et sinus pétiolaire en V. Grappe de taille moyenne ou moyennement grande, conique, moyennement lâche, à 3-4 ailes. Baie petite à moyenne, de forme sphérique. La peau est plutôt fine de couleur bleu-noir, moyennement pruinuse. La pulpe est douce, avec une saveur neutre.

**Débouréement :** moyen-précoce.

**Floraison :** moyenne-précoce.

**Maturité :** moyenne.

**Rendement :** moyen à élevé .

**Aptitudes culturales :** vigne à forte vigueur et à port horizontal. Nécessite des écimages pour limiter la croissance excessive

**Mode de conduite :** adaptable à différents palissages et systèmes de taille mais plus performant en type Guyot.

**Résistance aux maladies et conditions défavorables :** excellente résistance au mildiou et à l'oïdium.

**Potentiel œnologique:** au niveau sensoriel, le vin Pinot Kors® est similaire au cépage parent Pinot noir. Le profil aromatique s'ouvre sur de délicates notes florales rappelant la rose et se transforme en notes intenses de fruits rouges et d'épices. Le profil polyphénolique est plus qu'excellent pour la qualité, l'intensité et la rondeur et pour la teneur élevée en anthocyanes. Il est propice aux vins de moyenne à longue garde.

**Ampelographic characters:** the leaf is small or medium, cuneiform with 5 lobes and V base petiolar sinus. Medium or medium-large conical clusters, tendentially sparse with 3-4 wings. The berry is medium-to-small of spheroidal shape. Blue-black coloured rather thin skin with medium pruinosity. Soft pulp with neutral flavour.

**Bud break:** average-early.

**Flowering time:** average-early.

**Ripening time:** average.

**Yield:** medium-high.

**Cultural aptitude:** grapevine with high vigour and horizontal growth habit. It requires green pruning to limit the excessive growth.

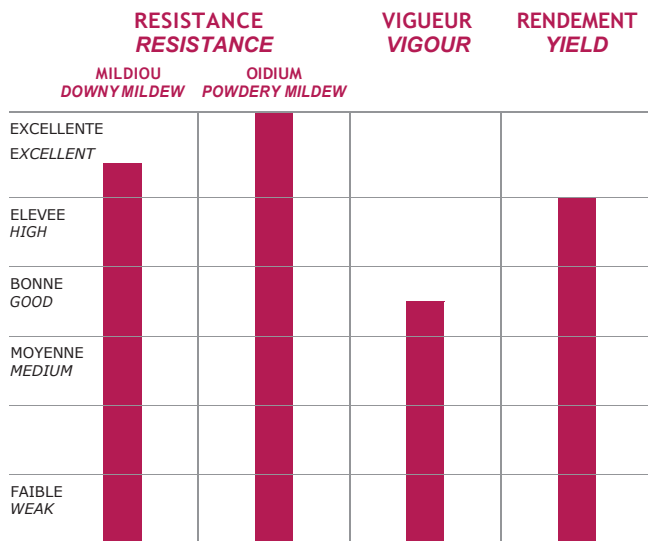
**Trellising and pruning:** adaptable to different pruning and trellising systems, but performs best on the Guyot-type trellis.

**Resistance to diseases and adverse conditions:** excellent resistance to downy and powdery mildew.

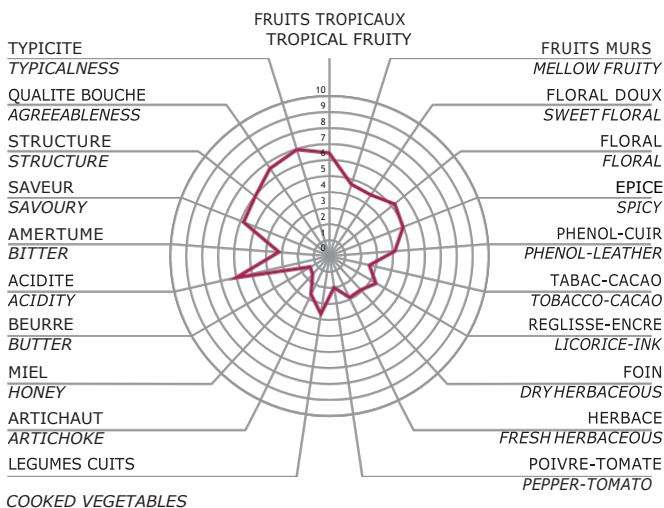
**Enological potential:** on a sensorial level Pinot Kors® wine is similar to the parental variety Pinot noir. The aromatic profile opens with delicate floral notes reminiscent of rose, and transforms into intense notes of red fruits and spices. The polyphenolic profile is more than excellent for quality, intensity and roundness and for the high anthocyanin content. It is conducive to wines of medium to long refinement period.

**RECOMPENSES :** en 2018, Pinot Kors® VCR a obtenu la **medaille d'or**, avec 94 points sur 100, à l'International **PIWI WINE**.

**AWARDS:** in 2018 Pinot Kors® VCR won the **gold medal**, with 94 points out of 100, at the International **PIWI WINE AWARD** in Germany.



## PROFIL SENSORIEL SENSORY PROFILE





### DONNEES AGRONOMIQUES DU PINOT KORS® / AGRONOMIC DATA OF THE VARIETY PINOT KORS®

VENDANGES HARVEST	POIDS GRAPPE (G) CLUSTER WEIGHT (GR)	POIDS/PIED (KG) YIELD PER PLANT (KG)	RENDEMENT/HA (KG) YIELD PER HA (KG)	°BRIX	ACIDITE TOTALE (G/L) TOTAL ACIDITY (G/L)	PH
05-10-2016	311	3,3	11.800	21,9	5,6	3,4
11-09-2017	186	3,5	12.700	23,0	6,0	3,8
30-08-2018	330	4,1	14.800	23,1	6,0	3,3

### DONNEES OENOLOGIQUES DU PINOT KORS® / ENOLOGICAL DATA OF THE VARIETY PINOT KORS®

MILLESIME VINTAGE	ACIDITE TOTALE (G/L) TOTAL ACIDITY (G/L)	PH	ACIDE TARTRIQUE (G/L) TARTARIC ACID (G/L)	ACIDE MALIQUE (G/L) MALIC ACID (G/L)	EXTRAIT NET (G/L) NON-RESIDUAL EXTRACT (G/L)	ALCOOL % ALCOHOL %	ANTHOCYANES (MG/L) ANTHOCYANINS (MG/L)	POLYPHENOLS (MG/L) POLYPHENOLS (MG/L)
2016	5,2	3,7	1,7	0,1	24,5	13,4	342	1.100
2017	5,3	3,8	2,0	0,1	25,6	14,0	337	1.525
2018	5,6	2,5	1,4	0,3	27,9	14,5	310	1.724

Situation de la parcelle: Centre Experimental VCR. Guyot, 2,8×1 / Location: VCR Experimental Centre. Guyot, 2,8×1

# DE LA RECHERCHE POUR UNE VITICULTURE DURABLE : PINOT KORS



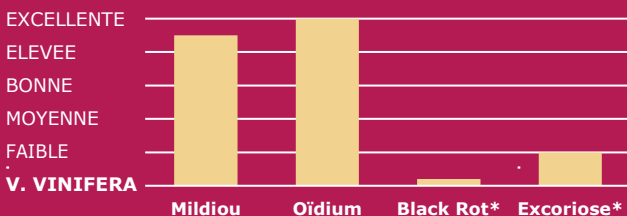
**UNIVERSITE DE UDINE**  
hic sunt futura

COMPOSITION AROMATIQUE (µg/l)		
290	<b>Banane</b> (acetate d' isoamyle)	260
20	<b>Abricot, miel</b> (acetate de b-phényléthyle)	30
110	<b>Pomme, pêche</b> (butyrate d'éthyle)	90
90	<b>Mûre, fraise, anis</b> (caproate d'éthyle)	70
23	<b>Chimique, phénolique</b> (guaïacol)	23
320	<b>Fruits, balsamique</b> (alcool benzylique)	560
17800	<b>Rose</b> (alcool b-phényléthylrique)	20100
33	<b>Amandes amères</b> (benzaldéhyde)	61
40	<b>Pomme, rose, miel</b> (b-damascénone)	33
60	<b>Fruits, pomme, vegetal</b> (trans 3-hexénol)	30
361	<b>ANTHOCYANES TOTALES</b> (µg/l)	126
1805	<b>POLYPHENOLS TOTAUX</b> (µg/l)	1580

**PINOT KORS**

**PINOT NERO**

## DEGRE DE RESISTANCE AUX MALADIES



\*Données en cours de validation

PINOT KORS a une teneur plus élevée en anthocyanes et polyphénols que le Pinot Noir et un profil aromatique où les descripteurs de balsamique, de fruits mûrs en particulier la framboise, prévalent. Les notes de fruits non mûrs et végétales sont moins prononcées que celles du Pinot noir.

Résistance aux maladies et vin de qualité : AVEC PINOT KORS UN PINOT PLUS QUE PINOT !



*L'innovazione in viticoltura*

**VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO**  
33095 Rauscedo (PN) ITALIA  
Tél. +39.0427.948811  
[www.vivairauscedo.com](http://www.vivairauscedo.com)